MANUAL DO CONSUMIDOR

Fogões
Clean
Ative!

Acesse o site **www.brastemp.com.br** para ter acesso às informações atualizadas sobre a nossa rede de assistência técnica ou ligue no nosso Call Center:

3003-0099

(capitais e regiões metropolitanas) ou

0800-970-0999

(demais localidades)

Com isso, você terá fácil acesso à Assistência Técnica mais próxima de sua residência.

Autênticos. Assim devem ser os melhores momentos da vida. A Brastemp também acredita, que você deve decidir quando e como vivê-los. Por isso empenha-se em desenvolver produtos que superem expectativas em qualidade, inovação, segurança e conforto à sua família.

Siga corretamente as instruções contidas neste manual e aproveite o máximo do seu novo produto.

A Brastemp está à sua disposição para esclarecer qualquer dúvida, bem como para ouvir sua crítica ou sugestão.

Fale com a Brastemp

Acesse o site **www.brastemp.com.br** para ter acesso às informações atualizadas sobre a nossa rede de assistência técnica ou ligue no nosso Call Center: **3003-0099** (capitais e regiões metropolitanas) ou **0800-970-0999** (demais localidades).
Com isso, você terá fácil acesso à Assistência Técnica mais próxima de sua residência.

REDE DE SERVIÇOS BRASTEMP
Todo cuidado na hora da instalação, manutenção ou reparo do seu eletrodoméstico Brastemp.

- O único garantido pelo fabricante, atende dentro e fora da garantia;
- Técnicos treinados pela fábrica;
- Peças Originais.

Endereço para correspondência:
Rua Olympia Semeraro, 675 – Jardim Santa Emilia
CEP 04183-901 – São Paulo – SP

sumário

1. Segurança

Instruções importantes de segurança

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

Este manual e o seu produto têm muitas mensagens importantes de segurança. Sempre leia e siga as mensagens de segurança.

Este é o símbolo de alerta de segurança.
Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer riscos à sua vida, ferimentos a você ou a terceiros.
Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra "PERIGO" ou "ADVERTÊNCIA".
Estas palavras significam:

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves, se as instruções não forem seguidas imediatamente.

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves, se as instruções não forem seguidas.

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

Itens de segurança

- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu produto. Não seguir esta instrução pode trazer danos à sua coluna ou ferimentos.
- Utilize sempre mangueiras e reguladores de pressão certificados pelo INMETRO. Verifique as validades das mangueiras e reguladores de pressão e substitua-os, se necessário. Fixe e aperte adequadamente todas as conexões de gás durante a instalação. Instale o Fogão de acordo com as especificações descritas no manual de instruções.
- Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no produto. Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
- Não remova o fio terra. Não use adaptadores ou T's.
- Não use extensão elétrica.
- Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.
- Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela Rede de Serviços Brastemp, a fim de evitar riscos.

- Este eletrodoméstico não deve ser usado por crianças, pessoas com reduzida capacidade física, sensorial, mental ou sem experiência.
- Mantenha crianças longe do fogão enquanto estiver em uso ou após o uso enquanto estiver quente.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Mangueira metálica não deve estar em contato com partes móveis (ex. gavetas) ou passar por áreas de estocagem (dispensa de alimentos).
- **ATENÇÃO:** Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.

Dicas importantes

- Este produto foi projetado para ser utilizado somente para fins de cozimento de alimentos em uso doméstico. Qualquer outro uso deste produto é considerado impróprio.
- Instale e posicione o produto estritamente de acordo com as instruções contidas neste manual.
- Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos, próximos do fogão, não entrem em contato com peças quentes.

- Certifique-se de que as grades do seu fogão (trempes) e os queimadores estejam corretamente encaixados.
- Nunca utilize dois queimadores para aquecer uma panela ou recipiente grande.
- Não use o fogão como uma superfície de trabalho ou suporte a outras atividades que não sejam cozinhar.
- Não armazene álcool, produtos de limpeza ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo deste fogão.
- Não pendurar panos, roupas e similares próximos ao produto.
- Em caso de queda ou impacto com o produto, não utilize o produto e chame a Rede de Serviços Brastemp
- Todos os serviços de manutenção devem ser executados por um técnico da Rede de Serviços Brastemp e serão cobrados caso não sejam cobertos pela garantia ou o período pré estabelecido de garantia tenha se expirado.

IMPORTANTE

Ao sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as seguintes providências:

- Feche o registro de gás da casa.
- Abra todas as janelas e portas para ventilar o ambiente.
- Não acenda qualquer tipo de chama ou faísca.
- Não acenda as luzes nem outro aparelho elétrico (exemplo: ventilador, exaustor).
- Caso você não identifique o problema, contate a Rede de Serviços Brastemp ou, se o gás é fornecido pela rede pública, chame a companhia de gás do seu Estado.

Nossos produtos foram desenvolvidos de acordo com as normas brasileiras que regem as temperaturas máximas admissíveis. Durante o uso do fogão, algumas partes acessíveis podem esquentar, inclusive partes externas. Recomendamos cuidados com as partes que aquecem durante o uso.

2. Conhecendo seu fogão...................

2.1 Clean 4 bocas

Apoio da tampa de vidro

Tampa de vidro temperado

Grafismos no tampão de vidro: dicas rápidas para facilitar seu dia-a-dia

Manípulos removíveis

Botão Dupla Função: luz e acendimento

Puxador da porta do forno

Porta com vidro panorâmico: design e modernidade

2.2 Clean Timer

Apoio da tampa de vidro

Tampa de vidro temperado

Manípulos removíveis

Painel eletrônico com timer digital: avisa quando a sua receita está pronta

Botão Dupla Função: luz e acendimento

Puxador da porta do forno

Porta com vidro panorâmico: design e modernidade

2.3 Ative! Grill – 4 bocas

Apoio da tampa de vidro

Tampa de vidro temperado

Mega chama: mais potência e mais rapidez no preparo.

Painel eletrônico com timer digital: avisa quando a sua receita está pronta

Manípulos removíveis

Botão Dupla Função: luz e acendimento

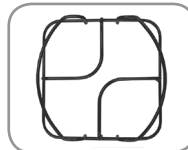
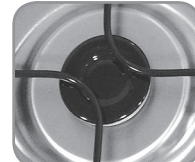
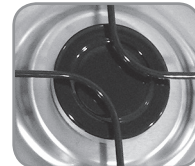
Puxador da porta do forno

Porta com vidro panorâmico: design e modernidade

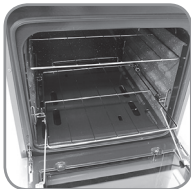
Grill elétrico: gratina os assados e deixa a comida mais crocante

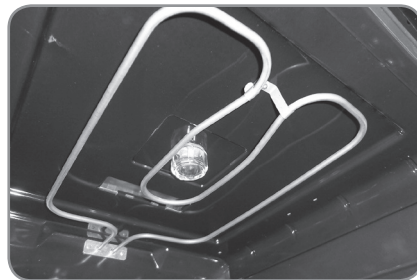
Mesa em inox compartimentada

Botões de controle (manípulos)

Botões removíveis

Queimadores (bocas)
3 tipos de queimadores
com capa esmaltada

Queimador semi-rápido

Queimador rápido

Mega chama:
mais potência e mais
rapidez no preparo

Grades individuais
(trempes)

Prateleiras fixa e
deslizantes

Prateleiras deslizantes

Grill elétrico: gratina os assados
e deixa a comida mais crocante

Painel eletrônico com timer digital:
avisa quando sua receita está pronta

Botão dupla função:
acendimento e luz do forno

Iluminação no forno

3. Identificando seu fogão..................

Este manual possui referências a todos os modelos da linha: Clean e Ative!. Consulte as tabelas a seguir caso haja alguma dúvida em relação às funções específicas e características do seu fogão.

Modelo	Clean 4 bocas	Clean Timer 4 bocas	Clean Timer 4 bocas	Ative! Grill 4 bocas
Código do produto	BFO4NAB/ BFO4NAR	BFO4TAB/ BFO4TAR	BYO4TAB/ BYO4TAR	BF150AB/ BF150AR
Tipo	Piso	Piso	Embutir	Piso
Cor	Branco/Inox	Branco/Inox	Branco/Inox	Branco/Inox
Mesa				
Compartimentada	X	X	X	X
Grades individuais (trempes)	X	X	X	X
Botões removíveis (manípulos)	X	X	X	X
Tampa de vidro temperado	X	X	X	X
Queimador 2Chamas				1
Queimador rápido	1	2	2	1
Queimador semi-rápido	3	2	2	2
Capas esmaltadas	X	X	X	X
Forno				
Acendimento automático	X	X	X	X
Grill elétrico				X
Válvula de segurança	X	X	X	X
Prateleiras deslizantes	X	X	X	X
Prateleiras fixas	1	1	1	
Iluminação central	X	X	X	X
Painel digital		X	X	X
Relógio		X	X	X
Timer digital		X	X	X
Outros				
Pés reguláveis*	X	X		X

* Os pés são enviados desmontados

4. Instalando seu fogão ....

ATENÇÃO!

- Nossos produtos foram desenvolvidos de acordo com as normas brasileiras que regem as temperaturas máximas admissíveis. Durante o uso do fogão, algumas partes acessíveis podem esquentar, inclusive partes externas. Recomendamos cuidados com as partes que aquecem durante o uso.
- **RISCO DE DANO AO PRODUTO!** OS PRODUTOS ATIVE! GRILL NÃO SÃO BIVOLT. VERIFIQUE SE A VOLTAGEM DE SEU FOGÃO É A MESMA QUE A DA SUA TOMADA (127 V OU 220 V). NUNCA LIGUE SEU FOGÃO NA TENSÃO ERRADA PARA NÃO DANIFICAR O PRODUTO.
- Para produtos CLEAN e ATIVE! TIMER: caso sua residência seja 220 V, troque a lâmpada 127 V, que vai montada no forno, por uma 220 V, de 25 W soquete E14, conforme instruções da pág. 43.
- Não armazene álcool, gasolina ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo deste ou qualquer outro fogão.
- O fogão não pode ser utilizado por crianças ou pessoas não capacitadas para o seu manuseio.
- Nunca deixe crianças ou animais próximos ao fogão durante a utilização, pois pode haver o contato com partes externas que estejam aquecidas.
- Nunca instale seu fogão sobre pisos plásticos ou carpete.

Ao sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as seguintes providências:

- Feche o registro de gás.
- Abra todas as janelas e portas para ventilar o ambiente.
- Não acenda qualquer tipo de chama ou faísca.
- Não acenda as luzes nem outro aparelho elétrico (exemplo: ventilador, exaustor).
- Não utilize aparelhos celulares.
- Caso você não identifique o problema, contate a **Rede de Serviços Brastemp** (veja pág. 48).

4.1 Condições de instalação

Se o seu fogão for do tipo convencional (piso), siga passo a passo as instruções deste manual para a instalação do produto. Se você preferir, a instalação do produto também poderá ser feita pela **Rede de Serviços Brastemp** (esta instalação não é gratuita).

Se o seu fogão for do tipo de embutir, a instalação deverá ser feita pela **Rede de Serviços Brastemp**. A primeira instalação é gratuita (as peças descritas no item “Peças que você deverá ter em mãos para instalar seu fogão” não são fornecidas junto com o produto).

Antes de solicitar a instalação da **Rede de Serviços Brastemp**, verifique se os itens abaixo estão de acordo com as condições especificadas neste manual:

- Posição da tomada elétrica (veja página 22)
- Localização do ponto de saída de gás (veja página 23)
- Nicho/gabinete onde será instalado o fogão (somente modelos de embutir) (veja página 21)
- Gás para realizar testes funcionais
- Caso a **Rede de Serviços Brastemp** constate que qualquer um dos pontos listados acima estejam fora do especificado, o produto não será instalado e será cobrada uma taxa de visita.

Retire todos os calços plásticos protetores e a película adesiva que está colada sobre a mesa, laterais e painel do produto. Use um pano macio com álcool para limpar a mesa e retirar totalmente a substância adesiva, evitando o amarelamento e/ou aparecimento de manchas.

Nunca movimente o seu produto utilizando o puxador da porta do forno. Recomenda-se que a movimentação do produto seja feito por duas ou mais pessoas devido ao peso.

ATENÇÃO!

- Seu fogão deve ser instalado em um local arejado, porém livre de correntes de ar que apaguem as chamas e longe de áreas de circulação de pessoas.
- Antes de iniciar a instalação, certifique-se de que todos os manípulos estejam na posição "fechado".
- Esteja atento às datas de validade do regulador de pressão, do botijão e da mangueira. Nunca deixe de fazer a substituição antes de vencer o prazo de validade.

⚠ ADVERTÊNCIA

RISCO DE LESÃO POR EXCESSO DE PESO

Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu produto.

Não seguir essa orientação pode resultar em acidentes pessoais ou danos ao produto.

4.2 Condições para a instalação do gás

Existem 2 tipos de gás para uso doméstico: GLP (gás liquefeito de petróleo) e GN (gás natural). Se houver dúvidas quanto ao tipo de gás da sua residência, consulte a **Rede de Serviços Brastemp**.

Nota: Os fogões Brastemp saem de fábrica para uso com gás do tipo GLP. Para uso com GN (gás natural) é necessário chamar a Rede de Serviços Brastemp para fazer a conversão do fogão para o novo tipo de gás antes proceder a instalação. A primeira conversão é gratuita, desde que seja realizada no período de garantia.

4.3 Condições para a instalação elétrica

Verifique se a sua residência possui uma tomada exclusiva e em perfeito estado para conectar o plugue do seu fogão. Assegure que o plugue esteja acessível após a instalação do produto.

É recomendada a utilização de disjuntores para a proteção de seu fogão. Caso não existam disjuntores térmicos disponíveis no quadro de distribuição de força da sua residência, consulte um eletricista especializado para instalá-los. A instalação elétrica da residência deve estar de acordo com a NBR 5410.

ATENÇÃO!

- O aterramento da rede elétrica da sua residência deverá ser feito conforme norma NBR 5410 - seção aterramento. Na dúvida, consulte um eletricista especializado.

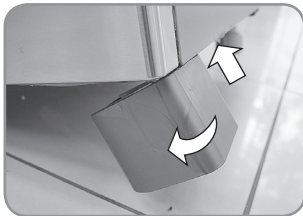
⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

- Desligue o disjuntor ou retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
- Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
- Não remova o fio de aterramento.
- Não quebre o pino de aterramento do plugue
- Ligue o fio de aterramento a um fio terra efetivo.
- Não use adaptadores ou T's.
- Não use extensões.
- Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.

4.4 Pés reguláveis

É importante que seu fogão esteja totalmente nivelado e com os pés instalados. Caso contrário, o resultado de seus assados, bolos e massas pode ser prejudicado, assando mais de um lado do que de outro.

4.4.1 Instalando os pés niveladores

Caso seu fogão venha com os pés desmontados, instale-o da seguinte forma:

1. Abra o forno e retire o saco plástico com os 4 pés (2 niveladores e 2 frontais).
2. Retire os queimadores e grades: cuide para que a tampa de vidro não abra durante a movimentação. Caso as fitas que prendem a tampa de vidro ainda não tenham sido removidas não é necessário remover os queimadores e grades.
3. A instalação deve ser feita por duas pessoas. Uma delas deve ficar ao lado do fogão e, segurando com as duas mãos, incliná-lo em sua direção enquanto a outra rosqueia os pés traseiros.
4. Inclinando o produto para trás, encaixe primeiro a parte superior lateral do pé frontal e depois gire até fazer um "clic".
5. Retorne o fogão à sua posição inicial, que ficará apoiado sobre os pés que você acabou de instalar.

4.4.2 Nivelando seu fogão

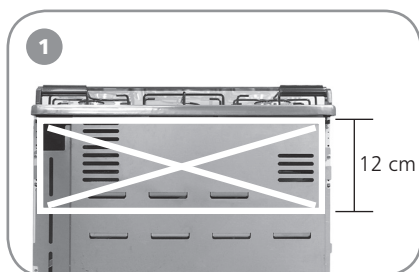
Caso o produto não esteja corretamente nivelado, gire os pés até que o fogão fique estável no piso, não balançando durante o uso. Para facilitar a verificação de nível do produto, utilizar uma vasilha com água em cima da tampa de vidro fechada.

Atenção!

- Algumas partes do fogão podem se tornar quentes durante o uso. Antes de manusear o produto verifique se o mesmo não está quente.
- Evite arrastar o fogão durante a limpeza de sua cozinha. As irregularidades no piso podem danificar os pés e a estabilidade do produto.
- A estabilidade de seu produto de piso depende de uma correta instalação, nunca instale seu produto de piso em locais destinados a produtos de embutir, sobre sóculo ou qualquer tipo de base, superfície desnivelada, superfície com degrau e sempre utilize o produto com os pés instalados.

4.5 Instruções para a instalação de fogão convencional (piso)

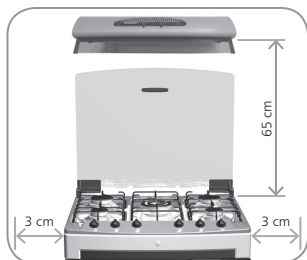
ATENÇÃO!

- Nunca tente embutir um fogão convencional (piso), pois isso compromete o seu desempenho e a sua segurança, podendo causar graves acidentes.
- Seu fogão deve estar sempre nivelado. Se o piso for inclinado ou irregular ajuste os pés reguláveis (veja na página 15, item "4.4 Pés reguláveis").
- A estabilidade de seu produto de piso depende de uma correta instalação, nunca instale seu produto de piso em locais destinados a produtos de embutir, sobre sóculo, superfície desnivelada, superfície com degrau e sempre utilize o produto com os pés instalados.

ATENÇÃO!

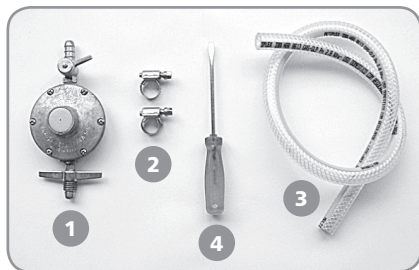
- Nunca passe a mangueira plástica de PVC pela região indicada na figura 1.
- Certifique-se de desenrolar totalmente o cabo de alimentação do fogão. Não é recomendável que os fios sejam passados pela parte traseira do fogão, indicada na figura 2.
- Caso não seja possível a instalação do produto sem passar o cabo de alimentação pela parte traseira, um cabo especial poderá ser instalado no fogão através da **Rede de Serviços Brastemp**. A instalação e a reposição do cabo não são gratuitas.

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Incêndio

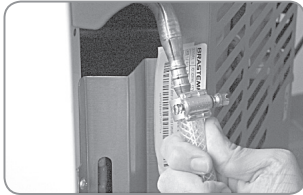
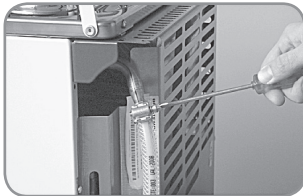
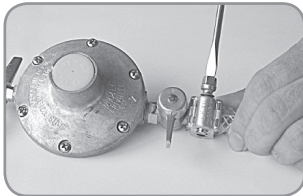
- Utilize sempre mangueiras e reguladores de pressão certificados pelo INMETRO.
- Verifique as validades das mangueiras e reguladores de pressão e substitua-os se necessário.
- Fixe e aperte adequadamente todas as conexões de gás durante a instalação.
- Instale o Fogão de acordo com as especificações descritas neste manual.
- Não seguir estas instruções pode causar explosão, incêndio ou possíveis danos à integridade física das pessoas.

O local de instalação do modelo convencional (piso) deve prever uma distância mínima de 3 cm em toda a volta do fogão para circulação de ar e um vão superior de 65 cm de altura em relação à mesa para permitir a abertura da tampa de vidro.

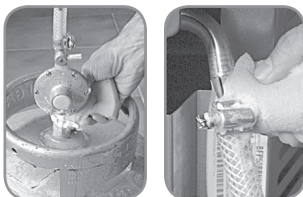
4.5.1 Instalação com gás botijão (GLP)

Peças que você deverá ter em mãos para instalar seu fogão:

1) Regulador de pressão de gás com 2,75 kPa (válvula do botijão) conforme NBR 8473. Nunca instale regulador de pressão com prazo de validade vencido.
2) Braçadeiras de metal com parafusos.
3) Mangueira plástica de PVC marcada com tarja amarela e selo de certificação do INMETRO conforme NBR 8613. Observe a data de validade.
4) Chave de fenda.

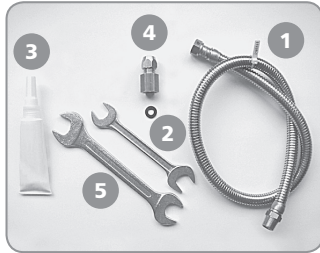
Nota: Você poderá consultar sobre a aquisição desses componentes na **Rede de Serviços Brastemp** (estes itens não são fornecidos junto com o produto).

Verifique a distância entre o botijão e o seu fogão. **Nunca faça emendas na mangueira.** O comprimento máximo permitido para a mangueira de PVC é de 1,25 m. Para outras condições de instalação deve-se adequar o ponto de gás segundo a NBR 13932 (para maiores informações consulte a **Rede de Serviços Brastemp**).

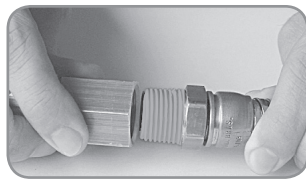
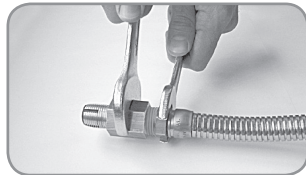
INSTALANDO SEU FOGÃO

1. Coloque a braçadeira de metal em uma das pontas da mangueira. Em seguida, encaixe a mangueira no ponto de entrada de gás.

2. Aperte a braçadeira com o auxílio de uma chave de fenda.

3. Coloque a outra braçadeira na extremidade oposta da mangueira. Em seguida, conecte a mangueira no regulador de pressão e, então, aperte a braçadeira com o auxílio de uma chave de fenda.

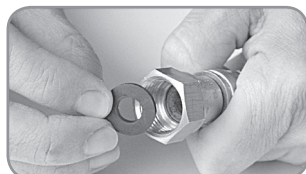
4. Certifique-se de que o registro do regulador esteja fechado antes de rosqueá-lo no botijão. Rosqueie com cuidado o regulador de pressão no botijão.

5. Após a instalação, verifique se há vazamento de gás, abrindo o regulador de pressão e colocando um pouco de espuma de sabão em todas as conexões que foram manuseadas. Se houver formação de bolhas, feche o registro do regulador e refaça a operação ou consulte a **Rede de Serviços Brastemp**.

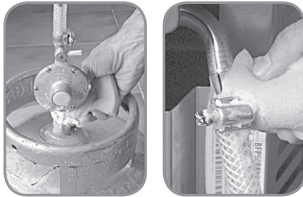
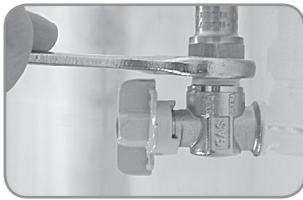
4.5.2 Instalação com gás encanado (GLP, GN)

Peças que você deverá ter em mãos para instalar seu fogão:

1) Mangueira metálica flexível de ½" com 1,25 m de comprimento aprovada conforme NBR 14177.
2) Arruela de vedação.
3) Pasta para vedar.
4) Um adaptador (para modelo com saída de gás com bico tipo "mamadeira").
5) Duas chaves de boca.

Nota: Consulte sobre a aquisição desses componentes na **Rede de Serviços Brastemp** mais próximo (estes itens não são gratuitos).

INSTALANDO SEU FOGÃO

1. Rosqueie o adaptador junto à mangueira metálica flexível. Para auxiliar na vedação, utilize pasta vedante.

2. Faça a fixação com auxílio de duas chaves de boca.

3. Coloque a porca do adaptador na entrada de gás. Em seguida, encaixe o adaptador e rosqueie a porca de fixação. Utilize duas chaves de boca para auxiliar o aperto.

4. Coloque a arruela de vedação dentro da rosca interna da mangueira metálica.

5. Verifique se o registro de gás está totalmente fechado.

6. Rosqueie a mangueira metálica no registro de gás com o auxílio de duas chaves de boca. Utilize pasta vedante para auxiliar na vedação. O ponto de abastecimento de gás tem que permitir a instalação da mangueira flexível metálica de maneira que ela fique paralela a parede evitando-se assim um estrangulamento.
7. Após a instalação, verifique se há vazamento de gás, abrindo o registro de gás e colocando um pouco de espuma de sabão em todas as conexões que foram manuseadas. Se houver formação de bolhas, feche o registro regulador e refaça a operação ou consulte a **Rede de Serviços Brastemp**.

4.6 Instruções para a instalação de fogão de embutir

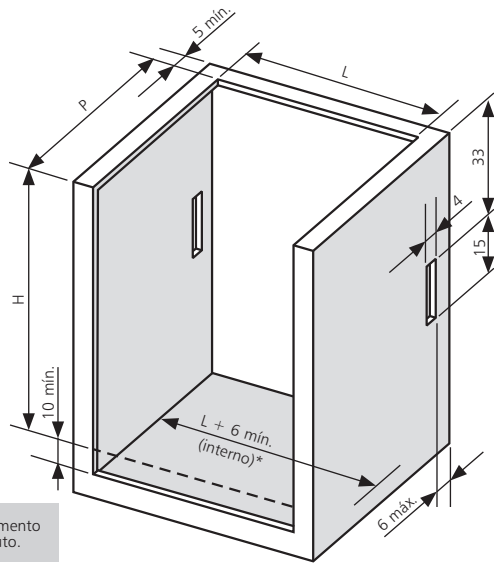
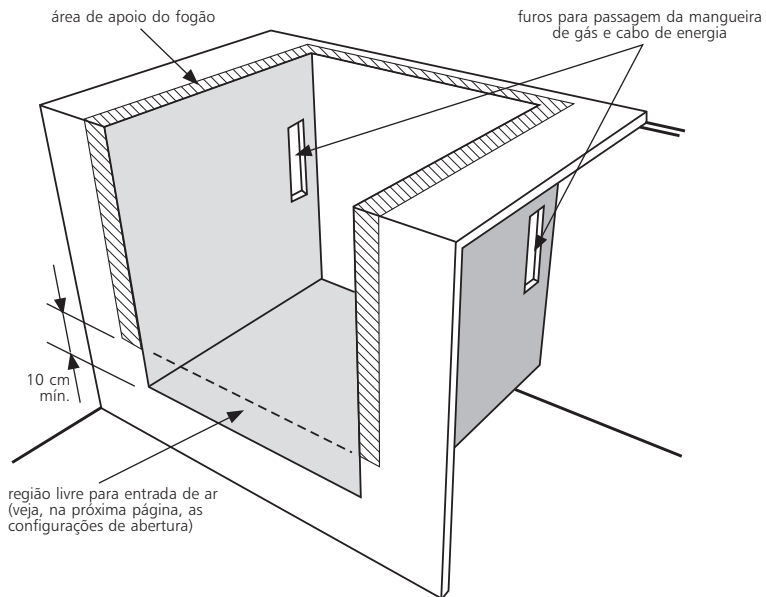
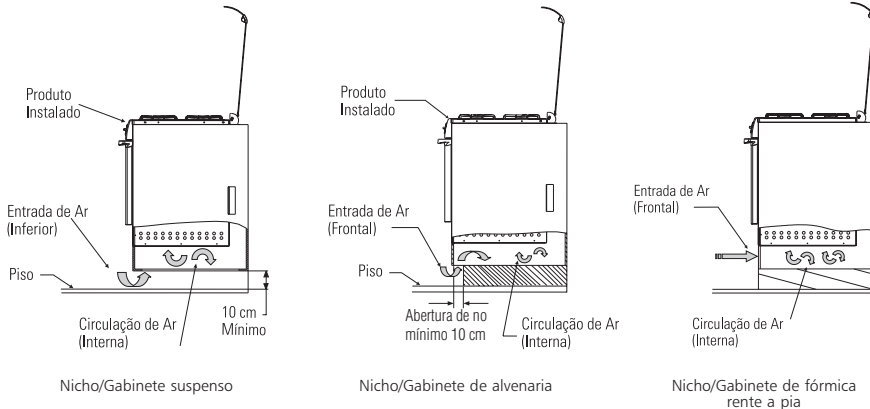
Antes de solicitar a visita da **Rede de Serviços Brastemp** para proceder à primeira instalação gratuita, solicite à companhia de gás de seu Estado que faça a instalação do gás na rede de sua residência e também certifique-se de que as orientações das Dimensões do Nicho/Gabinete sejam atendidas.

No caso de mudança de endereço ou necessidade de instalação do fogão em outro local recomendamos que seja consultado a **Rede de Serviços Brastemp** (neste caso a reinstalação não será gratuita).

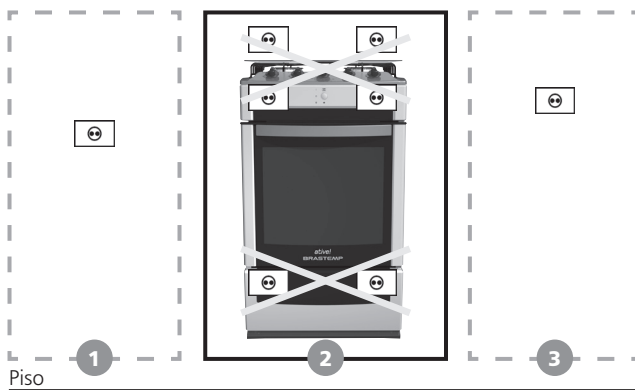
ATENÇÃO!

- A INSTALAÇÃO DOS MODELOS DE EMBUTIR DEVE SER FEITA PELA **Rede de Serviços Brastemp**. A primeira instalação é gratuita (exceto as peças relacionadas na pág. 19 - Peças que você deverá ter em mãos para instalar seu fogão). Caso a instalação não seja feita pela Rede Autorizada e forem constatados defeitos ocasionados por má instalação, estes não serão cobertos pela garantia.
- Para o nicho/gabinete sugerido a seguir, as dimensões especificadas devem ser rigorosamente respeitadas.
- Para os modelos de embutir, é obrigatória a instalação do produto com mangueira metálica flexível certificada pelo INMETRO conforme NBR 14177. Nunca instale um fogão de embutir com uma mangueira plástica PVC ou mangueira plástica revestida de metal, pois a temperatura do forno pode danificar o componente e provocar vazamentos com risco de explosão.
- A mangueira metálica não deve estar em contato com partes móveis (ex. gavetas) ou passar por áreas de estocagem (dispensa de alimentos).

4.6.1 Dimensões do nicho/gabinete

Dimensões do nicho/gabinete	Modelo 4 bocas 50 cm
Largura (L)	51 cm
Altura (H)	67 cm
Profundidade (P)	55 cm

* Esta dimensão é importante para garantir um afastamento mínimo e simétrico entre a parede do móvel e o produto.

Os queimadores do forno necessitam de ar para seu correto funcionamento, portanto é necessário que o local de instalação proporcione aberturas na região inferior, verifique dentre as configurações de abertura de acordo com as figuras abaixo a melhor que se adapta ao seu móvel.

4.6.2 Posição da tomada elétrica

ATENÇÃO!

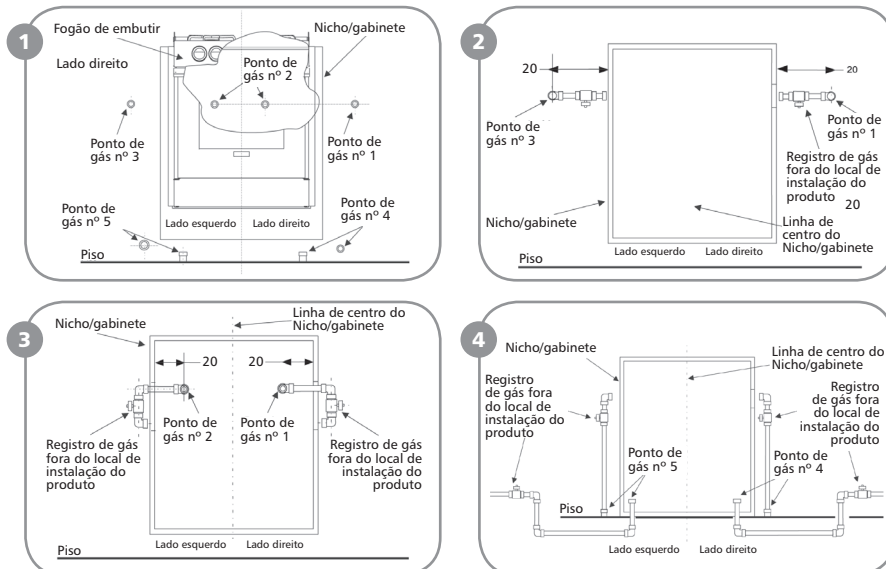
- Nunca ligue o cordão de alimentação do seu fogão a tomadas elétricas que estiverem localizadas na região marcada com um “X”.
- Se houver a necessidade de cruzar o cordão de alimentação atrás dos produtos, utilize um cordão de alimentação especial que pode ser adquirido na **Rede de Serviços Brastemp** (este item não é gratuito).

1) Região **permitida** para a instalação de tomadas.
2) Região **proibida** para a instalação de tomadas.
3) Região **permitida** para a instalação de tomadas para uso com o cordão de alimentação especial.

4.6.3 Ponto de saída de gás e registro

ATENÇÃO!

- Registro de gás deve ser exclusivo para o fogão e estar dentro do ambiente em que o fogão se encontra.
- Registro deve estar visível, com fácil acesso, sem quaisquer restrições e sempre fora do nicho/gabinete, podendo ser fechado/desligado rapidamente, caso ocorra algum problema.
- Para a adequação do ponto de gás e do posicionamento do registro utilize as conexões de cobre ou aço conforme a NBR 13932 e 13933. Para maiores informações consulte a **Rede de Serviços Brastemp**.

IMPORTANTE

Se as orientações sobre o posicionamento do registro de gás não forem seguidas, será necessária a retirada do fogão do nicho/gabinete, para só depois se ter registro para fechar/desligar o gás.

1. Observe a Figura 1 para identificar a posição do ponto de gás que você possui em sua residência para a instalação do fogão.
2. Oriente-se pelas Figuras 2, 3 e 4 para verificar a posição onde deverá ser instalado o registro de gás.

4.6.3.1 Ponto de saída de gás ao lado do fogão:

Caso o ponto de saída de gás esteja localizado ao lado do fogão, deslocado à direita ou à esquerda (pontos de gás nº 1 e nº 3), instale o registro de gás na posição indicada na figura.

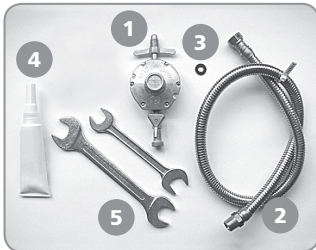
4.6.3.2 Ponto de saída de gás dentro do nicho/gabinete:

Caso o ponto de saída de gás esteja localizado dentro do nicho/gabinete, atrás do fogão (ponto de gás nº 2 opções 1 e 2), instale o registro de gás na posição indicada na figura.

4.6.3.3 Ponto de saída de gás no piso:

Caso o ponto de saída de gás esteja localizado no piso, à direita ou à esquerda (pontos de gás nº 4 e nº 5), instale o registro de gás na posição indicada na figura.

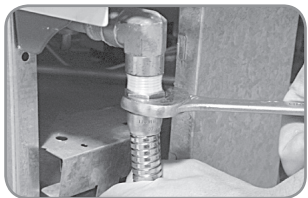
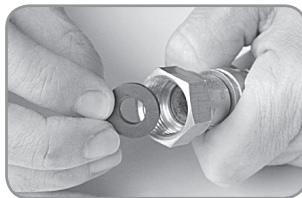
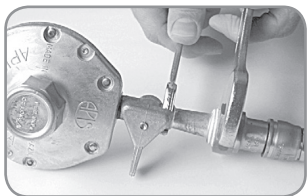
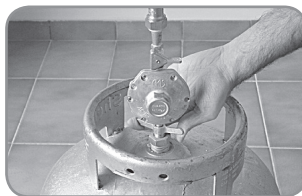
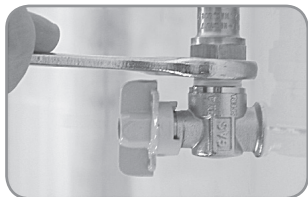
4.6.4 Instalação com gás botijão (GLP) ou gás encanado (GLP/GN)

Peças que você deverá ter em mãos para instalar seu fogão:

1) Regulador de pressão de gás com 2,75 kPa com rosca de 1/2" (válvula de botijão) conforme NBR 8473 (somente para instalação de produto com botijão). Observe a data de validade.
2) Mangueira metálica flexível de ½" com 1,25 m de comprimento aprovada conforme NBR 14177.
3) Arruela de vedação.
4) Pasta para vedar.
5) Duas chaves de boca.

Nota: Você poderá consultar sobre a aquisição desses componentes na **Rede de Serviços Brastemp** (estes itens não são gratuitos).

INSTRUÇÃO IMPORTANTE

Para os modelos de embutir, é obrigatória a instalação do produto com mangueira metálica flexível certificada pelo INMETRO conforme NBR 14177. Nunca instale um fogão de embutir com uma mangueira plástica PVC ou mangueira plástica revestida de metal, pois a temperatura do forno pode danificar o componente e provocar vazamentos com risco de explosão.

INSTALANDO O SEU FOGÃO

1. Encaixe a rosca da mangueira no cotovelo do produto com o auxílio de uma chave de boca. Utilize pasta vedante para auxiliar na vedação.
2. Coloque a arruela de vedação dentro da rosca interna da mangueira metálica.

SE VOCÊ ESTIVER UTILIZANDO GÁS BOTIJÃO:

1. Rosqueie a mangueira metálica no regulador de pressão com o auxílio de duas chaves de boca. Utilize pasta vedante.
2. Certifique-se que o registro do regulador esteja fechado e só então rosqueie-o no botijão.

SE VOCÊ ESTIVER UTILIZANDO GÁS ENCANADO:

1. Rosqueie a mangueira metálica no registro de gás da parede com o auxílio de duas chaves de boca. O ponto de abastecimento de gás tem que permitir a instalação da mangueira flexível metálica de maneira que ela fique paralela a parede evitando-se assim um estrangulamento.
2. Certifique-se que o registro do regulador esteja fechado e, só então, rosqueie-o no botijão.

APÓS A INSTALAÇÃO:

1. Verifique se há vazamento de gás, colocando um pouco de espuma de sabão em todas as conexões que foram manuseadas.
2. Se houver formação de bolhas, refaça a operação ou consulte a **Rede de Serviços Brastemp**.

5. Mesa

5.1 Tampa de vidro

- Nunca acenda os queimadores da mesa com a tampa de vidro abaixada.
- Nunca coloque panos e toalhas sobre a tampa de vidro ou porta do forno durante o uso do fogão.
- Nunca abaixe a tampa de vidro sem as trempes (grades).
- Nunca abaixe a tampa do vidro enquanto os queimadores da mesa estiverem quentes, pois o calor pode provocar sua quebra.
- Ao abrir e fechar a tampa de vidro, manuseie com cuidado.
- Não coloque objetos sobre a tampa, evitando que ela se quebre.
- Todo o respingo ou qualquer tipo de sujeira deve ser removido da tampa, antes de sua abertura.
- Ao abrir a tampa de vidro, nunca a encoste na parede. O produto deverá ter uma distância da parede para que isto não ocorra, evitando que a tampa de vidro se feche bruscamente por não estar todo o curso para trás, evitando o impacto com a parede e possíveis choques térmicos.
- Nunca apóie a tampa de vidro na parede. Mantenha uma distância mínima entre a parede e o produto para que a tampa fique totalmente aberta, evitando assim que ela se feche totalmente. Isto também evita possíveis choques térmicos e impactos contra a parede.

5.2 Manípulos removíveis

Para facilitar a limpeza, os manípulos da mesa podem ser removidos. Para removê-los, simplesmente puxe-os para cima quando na posição fechada. Para montá-los novamente, basta encaixá-los no eixo, conforme a figura ao lado.

INSTRUÇÃO IMPORTANTE

Nunca remova o selo de borracha porque ele protege seu fogão contra a entrada de sujeira.

5.3 Acendendo os queimadores da mesa (acendimento automático)

Verifique se todos os queimadores estão bem encaixados. Jamais acenda o fogo sem que os queimadores (bocas) e as capas (tampinhas pretas) estejam encaixados corretamente. Isto evita má formação da chama e deformações nas peças.

1. Seguindo o esquema desenhado na mesa/painel, localize o botão correspondente ao queimador a ser utilizado.

2. Pressione e gire lentamente o botão no sentido anti-horário (para a esquerda) até a posição de chama máxima.

3. Pressione o botão de acendimento e aguarde alguns segundos até a chama acender.

Obs.: No caso do queimador 2Chamas, mantenha-o pressionado por um período de 3 a 5 segundos até que a chama se estabilize.

4. Regule o botão para a intensidade de chama desejada.
5. Para desligar gire o botão no sentido horário (para a direita) até a posição fechado.

ATENÇÃO!

- Antes de ligar o botão Dupla Função, verifique se todos os manípulos estão na posição “fechado”. Se o fogão estiver em utilização, verifique se os queimadores que estão em uso realmente estão acesos.
- Se a chama apagar acidentalmente, retorne o manípulo para a posição “fechado” e não utilize o acendimento automático para reacendê-lo. Espere pelo menos 1 minuto para que o gás se espalhe e só então tente acender novamente.
- Durante o acendimento de qualquer um dos queimadores da mesa, todos emitirão faíscas. Isto é normal.
- Ao desligar qualquer queimador, certifique-se que esteja na posição “fechado”.

Em caso de falta de energia elétrica, você pode acender os queimadores da mesa normalmente usando fósforos

1. Acenda o fósforo e aproxime-o do queimador.

2. Empurre e gire lentamente o manípulo no sentido anti-horário (para a esquerda) até a posição de “chama máxima”. O queimador se acenderá.

3. Regule o manípulo para a intensidade de chama desejada.
4. Para desligar gire o manípulo no sentido horário (para a direita) até a posição “fechado”.

5.4 Manutenção e limpeza da mesa

ATENÇÃO!

- Nunca deixe acumular gordura ou qualquer outro tipo de alimento sobre a mesa. Caso ocorra derramamento de resíduos ou líquidos, efetue o procedimento de limpeza imediatamente após o uso.
- Verifique sempre o correto posicionamento de queimadores, capas e trempes. O encaixe incorreto dos componentes pode gerar chama irregular e danificar as peças de seu fogão.
- Nunca utilize papel alumínio ou similares para cobrir a mesa, pois podem manchar a mesa ou entupir a saída de gás.

Procedimentos para manutenção e limpeza da mesa

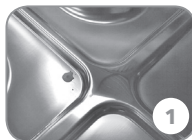
- Retire o plugue da tomada elétrica, feche o registro de gás e verifique se o fogão está frio antes de fazer qualquer manutenção e/ou limpeza.
- Nunca use objetos pontiagudos ou cortantes, palha de aço e substâncias abrasivas para limpar a mesa, pois estes podem afetar a sua segurança e danificar seu produto.
- Retire os botões (manípulos), as grades (trempes), as capas dos queimadores e os queimadores. Não remova os anéis de borracha ou desparafuse a mesa do seu fogão.
- Tome cuidado para não deixar cair fiapos, sujeira, água ou sabão na saída de gás (verifique sempre se a saída de gás não está obstruída), pois estes podem desregular a chama e até mesmo causar entupimento na saída de gás.
- Limpe toda a mesa com um pano úmido ou esponja macia (lado amarelo), com **detergente ou sabão neutro**. Seque o fogão imediatamente após a limpeza para evitar manchas. Esse procedimento pode ser realizado para as laterais externas, painel e porta do forno.

- **Caso a mancha não desapareça com detergente ou sabão neutro, recomendamos a aplicação do restaurador para aço inox.** Este deve ser adquirido na rede de serviços Brastemp e aplicado de acordo com as instruções contidas no frasco. Instruções para remover manchas e aspectos amarelados com o restaurador inox.

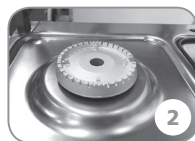
  1º Aplique uma quantidade pequena do restaurador inox sobre a mancha ou aspecto amarelado

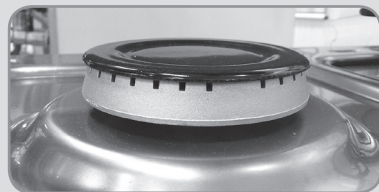
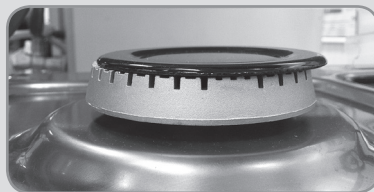
  ATENÇÃO: Não aplique o restaurador inox sobre as serigrafias (instruções) do painel da mesa, pois estas podem ser apagadas.

  2º Com um pano umedecido esfregue o local com movimentos circulares até a remoção da mancha.

  3º Retire os resíduos dos produtos com um pano limpo e umedecido.

ATENÇÃO!

- Realize periodicamente a limpeza de seu fogão a fim de mantê-lo sempre em perfeito estado e funcionamento. Qualquer defeito estético causado por derramamento de líquidos, riscos e o não cumprimento dos procedimentos de limpeza apresentados neste manual ou uso de substâncias nocivas ao produto não são cobertos pela garantia.

- Utilize palha de aço somente para a limpeza das grades da mesa (trempes), queimadores (bocas), capas (tampinhas pretas) e o chão do forno. Caso as grades da mesa fiquem com aspecto de riscados na cor prateada ou acumulem resíduos, use palha de aço, água e detergente neutro.
- Nunca mergulhe os queimadores e capas ainda quentes em água fria, pois podem ser danificados pelo choque térmico e podem comprometer sua segurança.
- Nunca jogue os queimadores na pia ou deixe-os caírem no chão, pois o impacto pode deformá-los e comprometer seu funcionamento.
- Limpe os queimadores com um pano ou esponja macia com detergente, sabão neutro ou desengordurantes.
- Após a limpeza, não deixar em escorredor. **Seque imediatamente as grades, os queimadores e as capas antes de reutilizá-los**, pois a umidade em excesso pode dificultar o acendimento.
- Encaixe-os corretamente conforme figura abaixo, ligue a rede de gás e eletricidade e teste o acendimento. Caso a chama fique irregular ou não acenda, **verifique o correto posicionamento dos queimadores e capas, alimentação** e repita o procedimento.

ATENÇÃO!

- Verifique se todos os queimadores estão bem encaixados. Jamais acenda o fogo sem que os queimadores e as capas (tampinhas pretas) estejam encaixados corretamente. Isto evita deformações nas peças, no qual não é coberto pela garantia.

Encaixe correto

Encaixe incorreto

Informações importantes sobre seu produto INOX

Todos os tipos de aço inox do mercado, apesar de resistentes, podem sofrer corrosão (ferrugem) quando atingidos por produtos de limpeza que contenham cloro, como alvejantes e água sanitária.
Diferentemente dos utensílios de cozinha, muitos eletrodomésticos são fabricados com um tipo de aço inox magnético que permite a fixação de ímãs. Em alguns deles (principalmente refrigeradores e lavadoras de roupa), é aplicado sobre o inox um verniz que evita manchas de dedos, protege o produto, facilita a limpeza e deixa o visual ainda mais bonito. Nunca utilize saponáceos, amoníacos, desengordurantes, solventes e álcool nesses eletrodomésticos, pois podem atacar e soltar o verniz.

Cuidados especiais para a limpeza de fogões:

- Utilize sempre um pano ou uma esponja macia com sabão ou detergente, suave ou neutro.
- Se houver derramamento de líquidos na mesa de inox, limpe apenas com detergente neutro, água e um pano macio.
- Sempre seque imediatamente todas as partes do fogão após a limpeza, para evitar manchas.
- Nunca utilize papel alumínio ou similares para revestir a mesa de inox, evitando manchas e amarelamento.

IMPORTANTE
Ao limpar o chão, evite respingar produto de limpeza nos eletrodomésticos, pois a maioria desses produtos contém cloro em sua composição e podem danificar o inox.

Onde e quando utilizar o “limpa inox”?

Nunca utilize produtos específicos para limpar aços inox em eletrodomésticos que tenham aplicação de verniz (refrigeradores, lavadoras), pois muitos deles poderão estragar o verniz.
Esses produtos podem ser aplicados apenas na mesa de inox de fogões (que não possui o verniz protetor), para a remoção de manchas derivadas do derramamento de líquidos e alimentos que, por algum motivo, não foram removidas imediatamente com a limpeza convencional. Mas atenção:

- Não utilize este produto com a mesa ainda quente.
- Este produto de limpeza deve ser utilizado exclusivamente na mesa de aço inoxidável do seu fogão. A utilização em outras superfícies ou outros produtos (por exemplo, refrigerador, forno, lavadora, etc.) pode causar variações de tonalidade, aparecimento de manchas, corrosão, entre outros problemas.

5.5 Cuidados com as panelas

- Utilize apenas panelas com fundo plano, para garantir estabilidade sobre as grades.
- Não deixe que as chamas escapem pelas laterais das panelas. Mantenha a panela sempre centralizada sobre as grades. Escolha o queimador mais adequado para o tamanho de seu recipiente.
- Evite deixar os cabos das panelas voltados para fora do fogão.
- Nunca utilize papel alumínio ou similar para revestir a mesa ou o forno, pois eles podem entupir as saídas de gás, prejudicando o desempenho do fogão e provocar super aquecimento da mesa.
- Utilize somente utensílios resistentes ao calor.
- Quando usar todas as bocas simultaneamente, não utilize panelas com diâmetro maior que 22 cm.
- Quando usar as bocas individualmente, para melhor aproveitamento da chama, utilize panelas com diâmetros de acordo com o tipo de queimador, conforme tabela ao lado.

Tipo de Queimador	Diâmetro da Panela
Semi-rápido	12 a 22 cm
Rápido	14 a 24 cm
Mega-chama	16 a 30 cm

IMPORTANTE

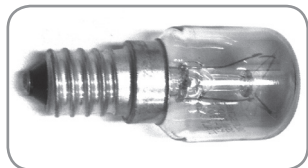
- Utilize apenas panelas de fundo plano. Panelas com fundo arredondado não se apóiam adequadamente sobre as grades.

- Sempre centralize as panelas sobre as grades (trempes).
- Nunca permita que as panelas ou recipientes fiquem muito próximos dos manípulos para permitir seu manuseio e evitar que aqueçam excessivamente. Mantenha sempre uma distância mínima de 2 cm, conforme a figura.

6. Forno ....

6.1 Iluminação

A iluminação do seu forno é acionada no botão Dupla Função.

No caso dos produtos bivolt, ele sai de fábrica com a lâmpada de 127V. Caso sua residência seja 220 V, antes de ligar o produto na tomada, substitua a lâmpada 127 V por uma 220 V, que pode ser comprada nas redes de assistência autorizada ou lojas especializadas.

Utilize somente lâmpadas de 25 W e com rosca E14, cujo uso seja recomendado para fogões. **ATENÇÃO:** Assegure-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico. Para instalar/trocar a lâmpada do forno, siga as instruções da página 42.

ATENÇÃO!

Produtos com grill elétrico acompanham uma lâmpada específica para seu modelo. Esta lâmpada deve estar de acordo com a voltagem da sua residência (127 V ou 220 V).

6.2 Forno a Gás com Válvula de Segurança

O seu forno a gás está equipado com uma válvula de segurança, Válvula Corta Gás, que interrompe automaticamente a saída do gás caso a chama se apague acidentalmente. Obs: O manípulo da cavidade a gás gira livremente, mas por segurança só libera gás quando pressionado.

6.3 Acendendo o Forno a Gás

Antes de acender o forno:

- Ajustar a altura da prateleira de acordo com o tipo de alimento que será preparado;
- Quando recém instalado, o forno leva mais tempo para acender, pois é necessário que o gás percorra toda a tubulação do produto até chegar ao queimador do forno. Acender primeiro os queimadores (bocas) da mesa para uma melhor circulação do gás, facilitando o acendimento do forno.

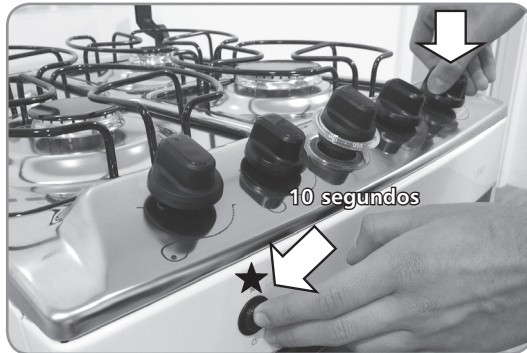
6.3.1 Acendimento Automático

IMPORTANTE

- É perfeitamente normal que sejam emitidas faíscas durante o acendimento do forno.
- O acendimento pode demorar alguns segundos devido à válvula de segurança.

1. Com a porta do forno aberta, gire o manípulo do forno até a temperatura máxima (280 °C).

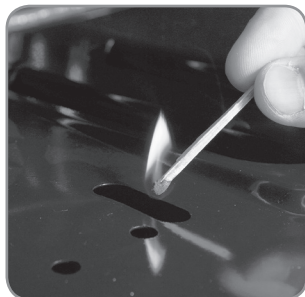
   NÃO SE PREOCUPE, POIS O GÁS NÃO VAZARÁ SE O MANÍPULO NÃO ESTIVER PRESSIONADO.

2. Acione o botão Dupla Função ★ (estrela) e ao mesmo tempo pressione o manípulo do forno.

3. Se a chama acendeu, continue pressionando o manípulo do forno por mais 10 segundos para que a chama permaneça acesa.
4. Certifique-se que a chama no forno está acesa. Se a chama não acender ou apagar, volte o manípulo do forno para a posição “fechado” e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe. Reinicie o procedimento.
5. Ajuste a posição do manípulo do forno para a temperatura desejada.
6. Para desligar o forno, coloque o manípulo na posição “fechado” e certifique-se que não há chama.

DICA IMPORTANTE

1. Se a chama se apagar, ou não acender, volte o manípulo do forno para a posição “fechado” e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe, e então reinicie o procedimento;
2. Coloque o alimento para assar, e ajuste a posição do manípulo do forno para a temperatura desejada;
3. Para desligar o forno, coloque o manípulo na posição “fechado” e certifique-se que não há chama.

DICA DE USO:
Para um melhor resultado de assamento, preaqueça seu forno na temperatura máxima por 10 minutos (4 Bocas) ou 15 minutos (5 e 6 Bocas) antes de colocar o alimento para assar.

6.3.2 Acendimento manual (ou em caso de falta de energia elétrica)

1. Com a porta do forno aberta, gire o manípulo do forno até a temperatura máxima (280 °C).

   NÃO SE PREOCUPE, POIS O GÁS NÃO VAZARÁ SE O MANÍPULO NÃO ESTIVER PRESSIONADO.
2. Acenda o fósforo.

3. Pressione o manípulo do forno e solte o palito dentro do furo de acendimento.
4. Se a chama acendeu, continue pressionando o manípulo do forno por mais 10 segundos para que a chama permaneça acesa.
5. Certifique-se que a chama no forno está acesa. Se a chama não acender ou apagar, volte o manípulo do forno para a posição “fechado” e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe. Reinicie o procedimento.
6. Ajuste a posição do manípulo do forno para a temperatura desejada.
7. Para desligar o forno, coloque o manípulo na posição “fechado“ e certifique-se que não há chama.

6.3.3 Instruções de segurança no uso do forno

IMPORTANTE

- Caso não consiga acender o forno em até 15 segundos, pare a operação e abra totalmente a porta do forno. Aguarde pelo menos 1 minuto antes de uma nova tentativa de acendimento.
- No caso da chama do forno se apagar acidentalmente, retorne imediatamente o manípulo do forno para a posição “fechado”, abra a porta do forno e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe. Só então tente acender novamente o forno.
- A ocorrência de estalos é considerada normal durante a utilização do forno.
- Nunca se apóie ou permita que crianças subam na porta do forno.
- Antes de ligar o forno, verifique se há utensílios em seu interior ou na estufa que possam ser danificados pelo calor.
- Não deixe de usar luvas térmicas ao manusear utensílios quentes.
- Algumas partes do fogão podem se tornar quentes quando o forno estiver em uso. Mantenha crianças e animais afastados.
- Não deixe o forno do fogão em funcionamento sem alimentos, exceto durante o período de preaquecimento ou pós limpeza.
- Utilize somente lâmpadas especiais para uso no forno.
- Jamais acenda o forno se a tampa do forno não estiver corretamente encaixada.
- Sempre utilize utensílios adequados ao tipo de alimento que está sendo preparado. Verifique se a altura é suficiente para não ocorrer transbordamento de massas ou líquidos durante o preparo que podem inflamar ou provocar fumaça quando tocarem nas superfícies quentes dos queimadores ou no chão do forno.
- Não use o forno para aquecer ambientes.
- Jamais guarde materiais inflamáveis no forno ou nas suas proximidades, pois podem causar risco de explosão.
- Use luvas de cozinha para retirar bandejas e acessórios quando o forno estiver quente.
- Não conserte nem substitua qualquer peça do forno, a não ser que seja especificamente recomendado neste manual. Todos os demais serviços de manutenção devem ser executados por um técnico da Rede de Serviços Brastemp, e serão cobrados após o período de garantia.
- Não cubra qualquer parte do forno com papel alumínio, pois pode causar superaquecimento.
- Não guarde utensílios no forno.
- **ATENÇÃO:** Partes acessíveis podem se tornar quentes quando em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.

6.3.4 Regulando a temperatura do forno / Usando o forno a gás

A graduação da temperatura do forno está indicada no manípulo. Ela permite selecionar a temperatura mais adequada para cada tipo de alimento.

RECOMENDAÇÃO DE USO

Temperatura	Potência	Uso
160°C	Média/ Baixa	Indicado para assados delicados como suspiros, suflês, e alguns preparos com banho maria como pudins. Utilize preferencialmente a prateleira no nível central.
200°C	Média	Indicado para bolos, tortas, pães, biscoitos, massas, vegetais, batata assada. Utilize preferencialmente a prateleira no nível central.
230°C	Média/ Alta	Indicado para assados grandes, que necessitem de maior temperatura de assamento como carnes, aves e alguns peixes. Utilize preferencialmente a prateleira no nível inferior.
280°C~250°C	Alta	Preaquecimento do forno. Pode ser utilizado para finalização de preparos.

6.4 Ligando o grill elétrico

ATENÇÃO!

- Não é possível a utilização simultânea do queimador do forno e do Grill.
- Verifique se a tensão de seu produto é correspondente a tensão de sua tomada (127 V ou 220 V).
- Na falta de energia, o Grill não funciona.

Antes de ligar o Grill, ajuste a posição da prateleira de acordo com a altura da forma ou travessa que irá utilizar.

1. Abra totalmente a porta do forno.
2. Centralize a forma ou travessa com o alimento na prateleira. Para um melhor desempenho, utilize o último nível da prateleira.
3. Gire o botão de controle do forno/grill, no sentido horário (para a direita) até que luz indicadora de grill ligado se acenda.
4. Feche a porta e deixe o alimento gratinar/dourar até o ponto desejado.
5. Ao final do preparo, gire o botão de controle forno/grill no sentido anti-horário (para a esquerda) até a posição desligado.

6.5 Instruções de segurança no uso do grill

ATENÇÃO!

- Não utilize o Forno com a porta do forno aberta.
- Durante o funcionamento o Grill ficará muito quente. Não o toque para evitar queimaduras.
- Antes de ligar o Grill, verifique se há utensílios no interior do forno que possam ser danificados pelo calor.
- Não deixe de usar luvas térmicas ao manusear alimentos quentes.
- Algumas partes do fogão podem se tornar quentes quando o Grill estiver em uso. Manter crianças e os animais afastados.
- Nunca deixe o Grill do fogão em funcionamento sem alimentos.
- Durante o uso o aparelho torna-se quente. Deve ser tomado cuidado para evitar contato com os elementos de aquecimento dentro do forno.

6.6 Dicas de operação

Cuidados com o uso forno/grill

- Evite abrir constantemente a porta do forno, pois provoca perda de calor. Acompanhe o assado através do visor da porta, acendendo a lâmpada interna do forno. Assim, você economiza tempo, gás e melhora a qualidade do assado.
- Durante a utilização do Grill, a intensidade de calor será controlada pela altura da prateleira. O calor é mais intenso nos níveis superiores, portanto, posicione o alimento da forma mais conveniente.

6.7 Manutenção e limpeza do forno

ATENÇÃO!

- Não deixe acumular gordura no forno ou outras partes do fogão.
- Depois de limpar, é recomendado que o forno fique ligado por 1 hora. Isso eliminará a umidade de dentro do forno.
- Retire o plugue da tomada elétrica, feche o registro do gás e verifique se o fogão está frio antes de fazer qualquer serviço de manutenção e/ou limpeza.
- Após movimentar o seu fogão verifique se a mangueira de gás está corretamente conectada ao ponto de gás e ao seu fogão. Em caso de dúvida, utilize espuma de sabão para verificar vazamento (vide página 17 – instruções para a instalação de fogões convencionais com gás botijão)
- Nunca use objetos pontiagudos ou cortantes para a limpeza das peças do seu fogão.
- Caso ocorra o derramamento de qualquer líquido ou alimento dentro do forno, desligue o fogão, espere esfriar e limpe para evitar manchas, entupimento e atração de insetos.
- Contate a **Rede de Serviços Brastemp**, para qualquer manutenção preventiva ou corretiva em seu produto.

6.7.1 Limpeza do forno

- Antes de limpar o forno, remova as prateleiras.
- Para remover o excesso de gordura use um pano úmido ou esponja macia com detergente neutro ou produto desengordurante.
- Não utilize materiais abrasivos, como esponja de aço ou saponáceos, objetos pontiagudos ou cortantes, nem produtos de limpeza à base de soda cáustica ou silicone, para não causar riscos e manchas no seu fogão.
- Remova resíduos de produtos de limpeza cuidando para não deixar cair água ou sabão na tampa do forno, evitando prejudicar o queimador localizado sob o mesmo.

ATENÇÃO!

Após a limpeza do forno, encaixe adequadamente as prateleiras.

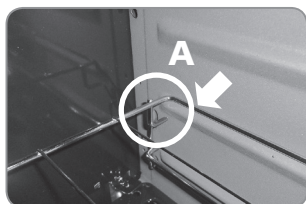
6.7.2 Limpeza do grill

Certifique-se de que o Grill e as paredes do forno não estejam quentes.
Utilize um pano úmido ou esponja macia com detergente neutro ou desengordurante para limpar o Grill.

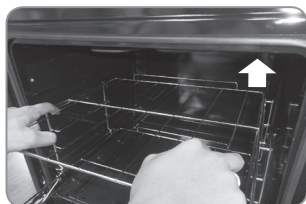
6.7.3 Limpeza da porta do forno

Antes da limpeza certifique-se de que a porta do forno não esteja quente.
Para a limpeza da porta do forno utilize um pano ou uma esponja macia com detergente neutro ou desengordurante.
Não devem ser utilizados objetos pontiagudos para a limpeza da região entre a tampa interna do forno e o vidro interno (região com cola).

6.7.4 Limpeza das prateleiras do forno (Clean – modelos BFO4 e BYO4)

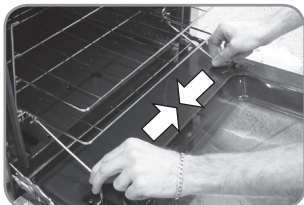
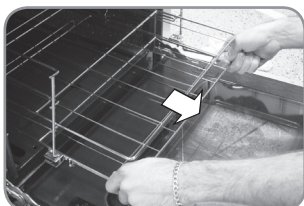
RETIRANDO A PRATELEIRA

Certifique-se de que a prateleira e as paredes do forno não estejam quentes.

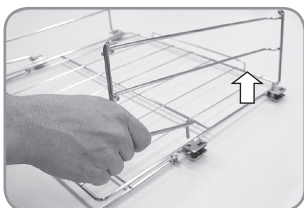
1. Abra totalmente a porta do forno e retire qualquer utensílio ou recipiente do interior do forno.
2. Com as duas mãos, deslize a prateleira para trás, até que a haste (A) chegue ao final da guia.

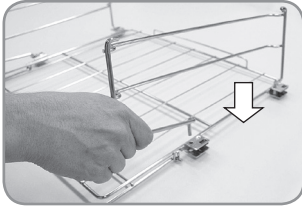
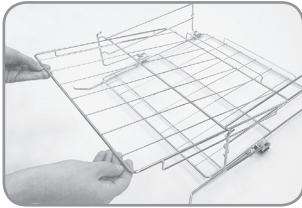
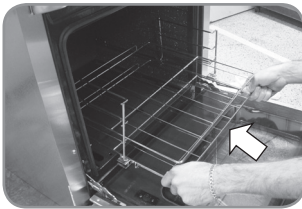
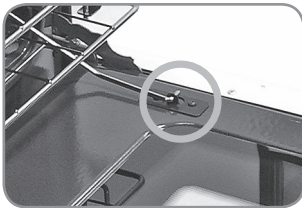
3. Levante a parte traseira da prateleira e puxe-a para frente removendo-a totalmente do forno.
4. Limpe a prateleira com pano ou esponja macia com detergente neutro ou desengordurante e seque adequadamente.

RECOLOCANDO A PRATELEIRA

1. Abra totalmente a porta do forno e certifique-se que não há qualquer utensílio ou recipiente no interior do forno.
2. Com as duas mãos, direcione a prateleira na altura da guia que deseja utilizar, apoiando a extremidade da haste sobre a guia.
3. Deslize a prateleira para trás até que a haste se encaixe na guia.
4. Certifique-se de que as prateleiras estejam montadas corretamente antes de fechar a porta do forno.

6.7.5 Limpeza das prateleiras deslizantes automáticas (Ative! – modelos BF150)

RETIRANDO AS PRATELEIRAS

1. Abra a porta do forno e pressione as hastes da prateleira para dentro, conforme figura, para que as mesmas se soltem da porta.

2. Deslize todo o conjunto pelo trilho, para removê-lo completamente da cavidade.

3. Levante a prateleira superior para retirá-la da sua posição de encaixe.

4. Para uma melhor limpeza, você pode desmontar os quadros laterais.
5. Lave as prateleiras na lava-louça ou manualmente com desengordurante e seque adequadamente todas as peças antes da montagem.

RECOLOCANDO AS PRATELEIRAS

1. Monte os quadros laterais.

2. Posicione a prateleira superior no nível desejado encaixando-a nos quadros laterais.

3. Encaixe o conjunto prateleira nos trilhos do forno e deslize para dentro da cavidade.

4. Encaixe as hastes da prateleira na porta do forno.

Caso você deseje desativar o sistema de prateleiras deslizantes, basta desencaixar as hastes do suporte da porta do forno e deslizar todo o conjunto para dentro da cavidade.

IMPORTANTE

- Após a limpeza do forno, encaixe adequadamente as prateleiras.
- Abra e feche a porta para verificar o deslizamento.

6.8 Instalando e trocando a lâmpada do forno

ATENÇÃO

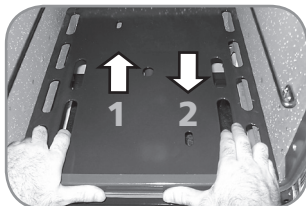
- A voltagem da lâmpada deve estar de acordo com a voltagem da sua residência (127 V ou 220 V).
- Assegure-se de que o aparelho está desligado da tomada antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.

1. Feche o registro do gás, desligue o fogão da tomada elétrica e certifique-se de que o botão Dupla Função esteja na posição "desligado".
2. Gire o protetor da lâmpada no sentido anti-horário até soltá-lo completamente.
3. Desrosqueie e remova a lâmpada a ser trocada.
4. Rosqueie a nova lâmpada com cuidado e certifique-se que está bem encaixada.
5. Ligue o fogão na tomada e teste o funcionamento da lâmpada acionando o botão Dupla Função.
6. Após verificar o funcionamento da lâmpada, coloque novamente o botão Dupla Função na posição "desligado" e desligue novamente o fogão da tomada.
7. Recoloque o vidro protetor rosqueando no sentido anti-horário. Certifique-se que está bem encaixado e ligue o fogão na tomada elétrica.

ATENÇÃO

Utilize somente lâmpadas especiais para uso no forno!

Caso a lâmpada não acenda, consulte o item Dicas Práticas na página 47.

6.9 Posicionamento do chão móvel

1. Deslizar o chão móvel pelas laterais do Forno até encostar na parte traseira.
2. Após encaixado puxar o chão móvel para frente.

7. Painel Digital

FUNÇÕES DISPONÍVEIS	Clean Timer e Ative! Timer Grill
Relógio	Sim
Timer digital	Sim
Timer corta-gás boca 4Chamas	Não
Timer corta-gás forno	Não
Preaquecimento	Não

7.1 Descrição das funções

Painel Ative! Timer

RELÓGIO
Exibe a hora

TIMER
Contador de tempo
com aviso sonoro

7.2 Operação do painel digital

As funções do painel digital só podem ser utilizadas com o relógio ajustado. Caso você não queira utilizar as funções do painel digital, o seu fogão (queimadores, forno e grill) pode ser utilizado normalmente.

7.2.1 Operando o painel digital do Clean Timer e Ative! Grill (Modelos BFO4, BYO4 e BF150)

01. Função RELÓGIO
Essa função mostra a hora em formato 24h.

Ajustando o RELÓGIO:

- Pressione a tecla [Ajusta Relógio];
- Pressione as teclas [+] ou [-] e ajuste as horas;
- Pressione a tecla [Ajusta Relógio] para ajustar os minutos.

- Pressione as teclas [+] ou [-] e ajuste os minutos;
- Pressione a tecla [Ajusta Relógio] para finalizar a operação.

- Quando você precisar REAJUSTAR o relógio mantenha a tecla [Ajusta Relógio] pressionada por 2 segundos e repita toda a operação.

02. Função TIMER

Essa função permite programar um contador de tempo regressivo. Quando esse tempo terminar, um alarme é soado.

Programando o TIMER:

- Vamos programar como exemplo 1:30 (uma hora e 30 minutos).

- Pressione uma vez a tecla [RELÓGIO/ TIMER];
- A seta luminosa abaixo indicará que a função corrente é o TIMER.

- Ajuste o tempo, pressionando [+] ou [-] até alcançar o tempo desejado;
- Pressione a tecla [INICIA/PAUSA] para iniciar a contagem regressiva;

  Sempre que a função estiver ativa as setas superiores estarão em movimento, indicando que o tempo está sendo contado.

IMPORTANTE

- Tempo é contado em minutos. Portanto, quando você ler 0:05, significa que você programou 5 minutos.
- O ajuste máximo de tempo é de 6:00 (seis horas).

Se for necessário alterar o tempo programado, basta pressionar [+] ou [-], não é necessário parar a contagem para fazer o reajuste.

Se você quiser CANCELAR a programação, pressione a tecla [INICIA/PAUSA] para parar a a contagem. Depois pressione a tecla [INICIA/PAUSA] novamente durante 2 segundos para cancelar a programação.

- No último minuto, o tempo é mostrado em segundos.

- Ao final do tempo programado aparecerá a mensagem “Fin” no painel digital e soará um alarme.
- Pressione a tecla [INICIA/PAUSA] para reconhecer o final da função e voltar ao relógio.

8. Solucionando problemas ....

ATENÇÃO!

Se você sentir cheiro de gás:

- Não acione os interruptores elétricos.
- Não ligue exaustor, ventilador ou qualquer tipo de aparelho.
- Não acenda qualquer tipo de chama.
- Feche o registro de gás junto ao botijão ou da rede de gás.
- Abra todas as portas e janelas para arejar o ambiente.
- Caso o problema não seja identificado e solucionado, contate a **Rede de Serviços Brastemp**.

W10712861_RevA_05-14.indd 46 12/05/2014 17:49:59

9. Dicas práticas

Ocorrência	Procedimentos
O queimador não acende	Verifique: • Se o plugue do cabo de alimentação está conectado. No caso de incompatibilidade do plugue com a tomada, troque a tomada por uma adequada. • Se o registro de gás junto ao botijão está aberto. • Se o botijão está vazio ou se há gás na rede. • Se os queimadores (bocas) ou o acendedor do queimador estão sujos ou molhados. • O perfeito posicionamento das bocas de saída de gás junto aos acendedores dos queimadores. • Se há falta de energia elétrica.
A chama está baixa e não aumenta	Verifique: • Se há chama em todos os furos. • Se o gás do botijão está no fim ou se a torneira do registro não está aberta.
A chama está sujando as panelas	Verifique: • Se o gás do botijão está no fim.
A luz do forno não acende	Verifique: • Se há lâmpada no interior do forno. • Se o plugue do cabo de alimentação está conectado. No caso de incompatibilidade do plugue com a tomada, troque a tomada por uma adequada. • Se há mau contato na tomada ou se há falta de energia elétrica. • Se a lâmpada está queimada. • Se o fusível da instalação da sua casa está queimado ou se o disjuntor não desarmou. • Se a lâmpada está de acordo com a tensão da rede
A chama se apaga de vez em quando	Verifique: • Se há corrente de ar na direção do fogão. • Se todos os queimadores estão encaixados corretamente. • Se o gás está acabando.

10. Questões ambientais

Embalagem

A Brastemp procura, em seus novos projetos, usar embalagens cujas partes sejam de fácil separação, bem como de materiais recicláveis. Portanto, as peças das embalagens (calços de isopor, sacos plásticos e caixa de papelão) devem ter o seu descarte de maneira consciente, sendo destinados, preferencialmente, a recicladores.

Produto

Este produto foi construído com materiais que podem ser reciclados e/ou reutilizados. Então, ao se desfazer deste produto, procure companhias especializadas em desmontá-lo corretamente.

Descarte

Ao descartar este produto, no final de sua vida útil, solicitamos que seja observada a legislação local existente e vigente em sua região, fazendo o descarte da forma mais correta possível.

11. Fale com a Brastemp

Em caso de dúvidas ou de problemas no produto, entre em contato com a Central de Relacionamento Brastemp. Ao ligar, tenha em mãos o número do modelo e o número de série do seu produto. Ambos os números podem ser encontrados na etiqueta que está localizada na parte traseira do fogão com o logotipo da Brastemp.

Acesse o site **www.brastemp.com.br** para ter acesso às informações atualizadas sobre a nossa rede de assistência técnica ou ligue no nosso Call Center: **3003-0099** (capitais e regiões metropolitanas) ou **0800-970-0999** (demais localidades).
Com isso, você terá fácil acesso à Assistência Técnica mais próxima de sua residência.

REDE DE SERVIÇOS BRASTEMP

- Mais de 3.000 técnicos treinados pela fábrica
- Peças originais
- Atendimento em horário comercial

12. Especificações técnicas

Clean, Ative! Timer e Ative! Grill - 4 bocas

MODELO		Clean	Clean Timer	Clean Timer	Ative! Grill
Código do produto		BFO4NAB/ BFO4NAR	BFO4TAB/ BFO4TAR	BYO4TAB/ BYO4TAR	BF150AB/ BF150AR
Tipo		Piso	Piso	Embutir	Piso
Cor		Branco/Inox	Branco/Inox	Branco/Inox	Branco/Inox
Características técnicas					
Dimensões com embalagem (LxAxP) cm		52x89x66,9	52x89x66,9	59,7x77,5x67,4	52x89x66,9
Dimensões sem embalagem (LxAxP) cm*		49,9x93x65,4	49,9x93x65,4	54,1x74,7x65,4	49,9x93x65,4
Peso com embalagem (kg)		31,5	32	31,5	32
Peso sem embalagem (kg)		28	28,5	28	28,5
Volume do forno (litros)		61,5	61,5	61,5	61,5
Área útil da prateleira cm^2		1436	1436	1436	1436
Potência dos queimadores					
Potência Queimador Forno (kW)	GLP	2,40	2,40	2,40	2,40
	GN	2,40	2,40	2,40	2,40
Potência Queimador 2Chamas (kW)		–	–	–	3,0
Potência Queimador Rápido (kW)	GLP	2,75	2,75	2,75	2,75
	GN	2,55	2,55	2,55	2,55
Potência Queimador Semi-rápido (kW)	GLP	1,65	1,65	1,65	1,65
	GN	1,70	1,70	1,70	1,70
Pressão ideal do gás no injetor (kPa)		GLP = 2,75	GLP = 2,75	GLP = 2,75	GLP = 2,75
		GN = 1,96	GN = 1,96	GN = 1,96	GN = 1,96
Pressão ideal do gás com os queimadores ligados		GLP = 1,96	GLP = 1,96	GLP = 1,96	GLP = 1,96
		GN = 1,47	GN = 1,47	GN = 1,47	GN = 1,47
Características elétricas					
Tensão de entrada (V)		127/220			127 ou 220 (mono volt)
Freqüência (Hz)		50 ou 60			50 ou 60
Lâmpada do forno (W)		25			25
Grill elétrico (W)		-			1100
Corrente de entrada (A)		0,32 (127 V) ou 0,18 (220 V)			9 (127 V) ou 5,2 (220 V)

* Os pés niveladores são enviados desmontados

13. Termo de garantia

O seu produto Brastemp é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da data da emissão da Nota Fiscal ao consumidor, sendo:

- 3 meses - garantia legal;
- 9 últimos meses - garantia especial, concedida pela a Whirlpool S.A. – Unidade de Eletrodomésticos.

A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou Rede de Serviços Brastemp, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência da garantia, o produto terá os serviços da Rede de Serviços Brastemp. Apenas a Rede de Serviços Brastemp, a Whirlpool S.A., ou à quem ela indicar, serão responsáveis pela constatação de defeitos e execução de reparos dentro do prazo de garantia. Neste caso, se defeitos constatados durante o prazo de garantia forem de fabricação, o fabricante se obriga a trocar as peças e/ou assistir gratuitamente o seu produto a partir da data da chamada.

As garantias legal e/ou especial ficam automaticamente invalidadas se:

- O uso não for exclusivamente doméstico;
- Na instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;
- Na instalação, as condições elétricas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual do Consumidor;
- Na utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;
- Ocorrer mau uso, má conservação, uso inadequado, descuido com o produto, ou ainda, sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela Rede de Serviços Brastemp;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou especial não cobrem:

- Despesas com a instalação do produto realizada pela Rede de Serviços Brastemp ou por pessoas ou empresas não credenciadas pela Whirlpool S.A., salvo os produtos com instalação gratuita informada no manual;
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos, salvo os especificados para cada modelo;
- Despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento e etc.;
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, interrupções, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica ou gás na residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no manual do consumidor e etc.;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, bem como decorrentes da ação de animais (insetos, roedores ou animais domésticos), ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros, bem como efeitos decorrentes

de fato da natureza, tais como relâmpago, chuva inundação, etc.;

Importante: NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR VÍCIO DE SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS. Recomendamos que no ato da entrega, confira seu produto na presença do transportador. Verifique a qualidade da entrega, a quantidade, se o produto está de acordo com a compra e a descrição da Nota Fiscal que o acompanha. Caso exista qualquer problema, recuse o produto, registre o motivo no verso da Nota Fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de entrega.

- Defeitos estéticos (produtos riscados ou amassados) ou com falta de peças internas ou externas de produtos vendidos no estado, saldo ou produtos de mostruário. Esses produtos têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados na nota fiscal de compra do produto.
- Problemas de oxidação/ferrugem causados pelos seguintes fatores:
  - Instalação em ambientes de alta concentração salina tais como regiões litorâneas;
  - Instalações em ambientes onde o produto esteja exposto a outros produtos químicos ácidos ou alcalinos que possam agredir a pintura do mesmo;
  - Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza.
- Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;
- Chamados relacionados a orientação de uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Instruções ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

A garantia especial não cobre:

- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora do município sede da Rede de Serviços Brastemp, o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem informada pela Whirlpool S.A. – Unidade de Eletrodomésticos através do Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC);
- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como botões de comando, puxadores, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as conseqüências advindas dessas ocorrências.

Considerações gerais:

A Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

A Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio. Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro. Para a sua tranqüilidade, mantenha o Manual do Consumidor com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso. ATENÇÃO: para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

Whirlpool S.A.
Unidade de Eletrodomésticos
Atendimento ao Consumidor:
Rua Olympia Semeraro, nº675
Jardim Santa Emilia – São Paulo/SP
CEP 04183-901 – Caixa postal 5171
Capitais e Regiões Metropolitanas,
Ligue: (11) 3003-0099
Demais localidades, ligue:
0800 970 0999